

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Empirische Kulturwissenschaft Schweiz  
**Band:** 53 (1957)  
  
**Artikel:** Uova e pani di Pasqua in Friuli  
**Autor:** Perusini, Gaetano  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-115164>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Quark ein spezielles käseähnliches Ostergericht, *pacxa*, das sich in den letzten Jahrzehnten über die Städte auch in Estland verbreitete, auf dem Lande aber wenig an Boden gewann.

## Uova e pani di Pasqua in Friuli

Di *Gaetano Perusini*, Udine

L'uso di colorire le uova, che si mangiano a Pasqua, è assai diffuso nella pianura e nelle prealpi friulane<sup>1</sup>. Nella montagna a parlata friulana (Carnia) l'usanza è poco nota ed è di introduzione relativamente recente; con inchieste dirette ho potuto accertare che essa è conosciuta in vari centri di fondo valle (Comegliàn, Arta, Zuglio) ma non molto diffusa<sup>2</sup>; a Cedarcis mi è stato esplicitamente precisato che si tratta di un uso introdotto recentemente<sup>3</sup>. In località montane appartate (Forni-Avoltri, Fielis) l'usanza di colorire le uova è sconosciuta<sup>4</sup>. Nella zona montana della Val Fella, a Tarvisio e Camporosso, località a parlate allogene (sloveno e tedesco), l'uso di colorire le uova è ben noto<sup>5</sup>, mentre a Saletto di Chiusaforte, località a parlata ladina, è sconosciuto<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> V. Ostermann e G. Vidossi, *La vita in Friuli* (Udine 1940) 73; le notizie fornite dall'Ostermann si riferiscono al periodo 1870-1890. - L. Peteani, *Raffronti folklorici*, in: «Pagine Friulane» 6 (1895), nr. 11, 177; le indicazioni del Peteani, quando non hanno una precisa localizzazione, sono valide per la pianura friulana orientale fra Aquileia e Gorizia. - G. Perusini, *Feste ed usi calendariali friulani*. Pofabro, in: «Sot la Nape» 2 (1950), nr. 6, 21. - G. D'Aronco, *Vecchie usanze popolari di Cordenons*, in: «Ce fastu?» 24 (1948) 28. - T. Privero, *Vecchie usanze popolari di Zoppola*, in: «Sot la Nape» 6 (1954), nr. 4-5, p. 7. - Per Spilimbergo e Navarons l'uso mi viene segnalato dalla professoressa N. Cantarutti. Ho accertato l'uso con inchieste dirette nei seguenti paesi: Camino al Tagliamento (Informazione di G. Cozzi, 1951), Buia (Informazione di M. Forte, 1950), Forgaria (Informazione di T. Petri, 1949), Ragogna (Informazione di d. A. Florit, 1949), Tramonti di Mezzo (Informazione di P. Menegon, 1949), Tarcento (Informazione di A. Croatto, 1946), S. Giorgio di Nogaro (Informazione di J. Facini, 1946).

<sup>2</sup> Ad Arta una informatrice, signora Luigia Bianzan Marpillero, mi negava l'esistenza dell'uso; un'altra informatrice più giovane, signora Gortani Brunetti, invece mi segnala che le uova venivano colorate con colori ottenuti da foglie di salvia e buccia di cipolla (Informazioni raccolte nel 1947). Per Zuglio il maestro Leschiutta mi ha segnalato che si tratta di uso poco diffuso (Informazione raccolta nel 1947).

<sup>3</sup> Informazione raccolta nel 1947 dalla maestra Maria Longhino Camprini.

<sup>4</sup> Notizie raccolte da donne del posto con inchieste dirette nel 1947.

<sup>5</sup> Notizie raccolte con inchieste dirette fatte nel 1947; a Tarvisio dal signor Treu ed a Camporosso dal maestro Giuseppe Kerstein. A S. Pelagio di Aurisina, e nelle località vicine di Precenico, Prepotto, Ternova Piccola, paesi a parlata slovena posti in vicinanza del confine del Friuli, le uova un tempo si decoravano con colori ottenuti dal caffè, dalla cipolla e da altre piante, ora con colori comperati; la coloritura è semplice senza disegni geometrici o figure. L'informazione mi è stata gentilmente inviata dal signor Ettore Specogna, che sentitamente ringrazio ed è stata raccolta dai signori Ladislao Sirca e Marietta Sirca Doljak di S. Pelagio e Lino Doljak di Prepotto.

<sup>6</sup> Notizia raccolta con inchiesta diretta nel 1947.

La decorazione delle uova un tempo si faceva con colori ottenuti da erbe e fiori; oggi si fa con colori comperati. La coloritura è di solito molto semplice; molte volte con una tinta unica. Ora va diffondendosi l'uso di uova con disegni complicati; a Gorizia, in un negozio ho visto in vendita (1957) uova dipinte con figure a vari colori. In base ai dati raccolti è lecito pertanto ritenere che l'uso di colorire le uova sia, per l'area demologica friulana, una consuetudine importata.

Con le uova pasquali i ragazzi usano vari giochi tradizionali; il più diffuso è quello che si fa con il lancio di soldi: un ragazzo pone a terra un uovo, un altro ragazzo lancia una moneta; se la moneta resta conficcata nell'uovo ha vinto, altrimenti la moneta andrà al proprietario dell'uovo. Altri giochi si fanno gettando due uova lungo un pendio in modo che l'uno colpisca l'altro; l'uovo che si rompe è perduto. Oppure le uova si fanno semplicemente ruzzolare per un pendio e quello che arriva primo fa vincere l'uovo dell'avversario<sup>1</sup>.

Nella montagna friulana (Carnia) l'uso di giocare con le uova mi è stato segnalato solo da Comegliàn dove ci si limita a lanciare le uova da un pendio finchè si rompono<sup>2</sup>; ad Arta, Zuglio, Cedarcis, Fielis, Forni-Avoltri l'uso di fare giochi con le uova è sconosciuto<sup>3</sup>. Nella valle del Fella allogena i giochi con le uova sono noti<sup>4</sup> mentre sono sconosciuti a Saletto di Chiusaforte, località a parlata ladina<sup>5</sup>. Tali giochi sono pure noti nella montagna slovena (Val Natisone<sup>6</sup>).

Assieme alle uova è consuetudine mangiare insalata novella e capretto od agnello; l'uso dell'agnello pasquale è certamente assai antico. Ne ho trovato notizia in un documento del 1578<sup>7</sup>.

In pianura ed in montagna, nelle pasticcerie e presso i migliori

<sup>1</sup> Ostermann-Vidossi, op. cit. (nota 1 p. 143) 206. – G. Perusini, Feste ed usi calendariali. Casarsa, in: «Sot la Nape» 2 (1950), nr. 2. – id., Comegliàn, in: «Sot la Nape» 2 (1950), nr. 4. – id., Pofabro, in: «Sot la Nape» 2 (1950), nr. 6. – G. D'Aronco, op. cit. (nota 1 p. 143). – A. Morossi, Giuochi di Pasqua a Latisana, in: «Ce fastu?» 26 (1950) 10. – Privero, op. cit. (nota 1 p. 143). – Ad Alnicco, paese posto sulle prime colline a nord di Udine, l'usanza sembra sia in decadenza, almeno così mi è stato affermato in una inchiesta diretta fatta nel 1945. Con inchieste dirette ho constatato l'uso dei giochi pasquali con uova a Forgaria (Informazione di T. Petri, 1949), Camino al Tagliamento (Informazione di G. Cozzi, 1951), Ragogna (Informazione di d. A. Florit, 1949), Tarcento (Informazione di A. Croatto, 1946), S. Giorgio di Nogaro (Informazione di J. Facini, 1946).

<sup>2</sup> G. Perusini, Pofabro, op. cit. (nota 1 p. 143).

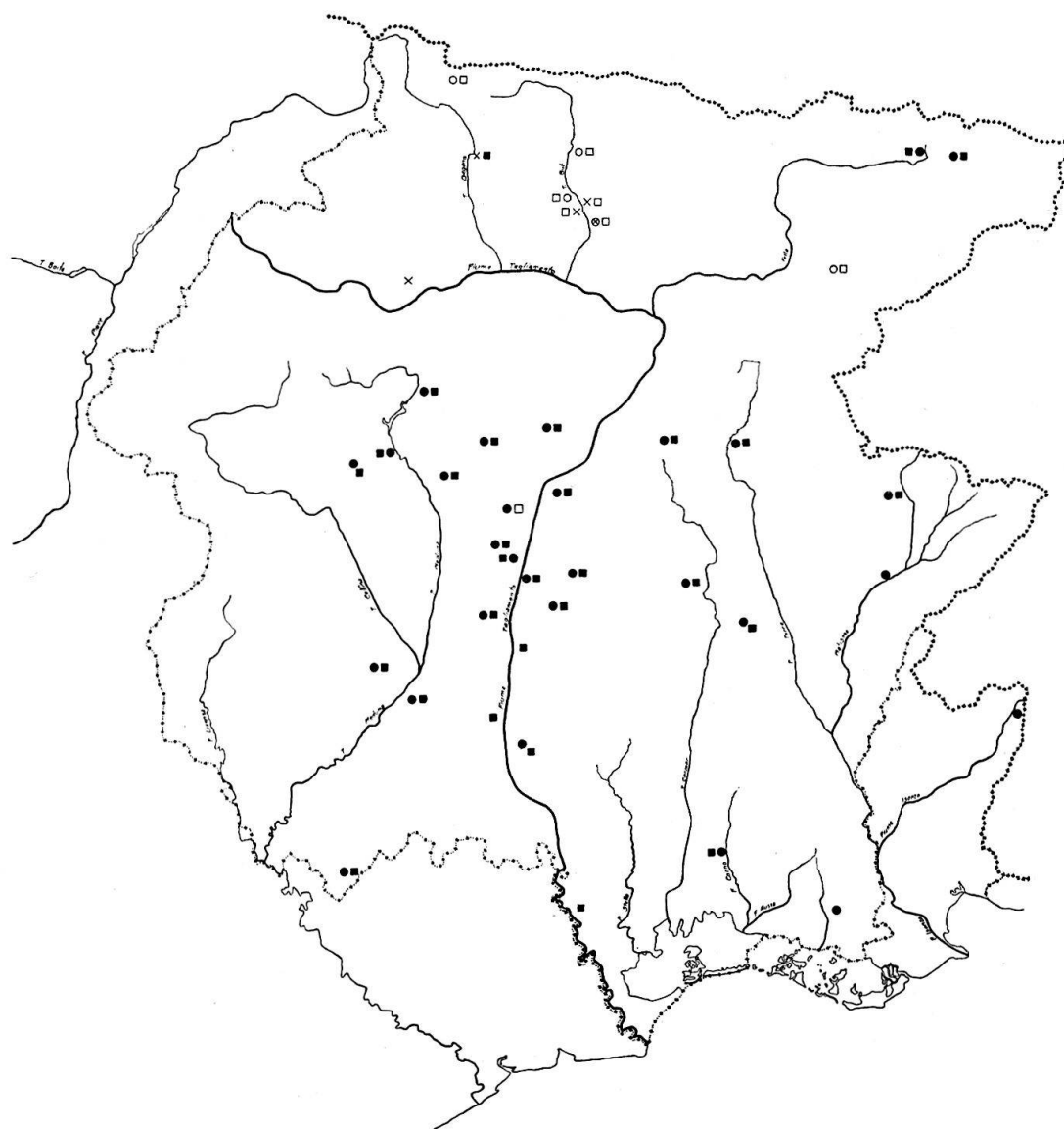
<sup>3</sup> Notizie raccolte con inchieste dirette; vedi note 2, 3 e 4 (p. 143).

<sup>4</sup> Notizie raccolte con inchieste dirette; vedi nota 5 (p. 143).

<sup>5</sup> Notizia raccolta con inchiesta diretta nel 1947.

<sup>6</sup> Notizia raccolta con inchiesta diretta da d. A. Cuffolo di Lasiz di Pulfero (1947).

<sup>7</sup> In un processo tenuto a Moggio nel 1578 un teste dichiara che il giorno della «festa della Resurrectione del Nostro Signor Iesu Christo», con alcuni amici, mangiò «l'agnello benedetto», un altro teste dice che l'agnello fu mangiato il giorno di «s. Zuan di Pasqua» (Archivio di Stato, Udine. Archivio della Giurisdizione di Moggio, Busta 17).



- località in cui l'uso di colorire le uova è ben diffuso
- località in cui l'uso è sconosciuto
- × località in cui l'uso è poco diffuso
- ⊗ località in cui l'uso è incominciato in epoca recente
- località in cui è diffuso l'uso dei giochi con le uova pasquali
- località in cui l'uso è sconosciuto

fornai, si trova in vendita per Pasqua un pane di pasta dolce lievitata a forma di colomba con un uovo colorato nel centro<sup>1</sup>; ad Arta (Carnia) si regala una colomba con l'uovo ad ogni bambino<sup>2</sup>. L'uso della colomba sconosciuto nei paesi più piccoli, più poveri e più appartati,

<sup>1</sup> Ostermann-Vidossi, op. cit. (nota 1 p. 143) 73; la colomba è usata anche nei paesi allogeni, a parlata slovena; Val Natisone e S. Pelagio di Aurisina e dintorni (vedi nota 5 p. 143).

<sup>2</sup> Informazione raccolta con inchiesta diretta dalla signora Gortani Brunetti (1947).

tende a diffondersi maggiormente da quando sono apparse in vendita colombe fabbricate da grandi ditte commerciali venete e lombarde.

Nella pasticceria e presso i fornai, per Pasqua, si trova in vendita in tutto il Friuli la focaccia (friulano: *fuiace*) di pasta lievitata molto più condita e soffice di quella della colomba. La focaccia friulana è simile a quella veneta; è di semplice forma rotonda e la pasta, prima della cottura, viene segnata con due incisioni in croce. Il suo uso in Friuli risale certamente ad epoca abbastanza antica; nella «Rivista Friulana» del 19 aprile 1865 è detto: «Le eccellenti focacce del sig. Piccoli hanno tale rinomanza, anche al di là della Livenza e dell'Isonzo, che possono benissimo dirsi roba da regalo ... Ogni città si distingue, oltrechè per monumenti e per costumi diversi, per qualche specialità della scienza gastronomica, e le focacce pasquali del Piccoli sono decoro dell'arte sua, come la statua del Luccardi è decoro del Palazzo comunale.»

Altri pani dolci, nonchè dolci veri e propri, si fanno in Friuli per Pasqua, ma il loro uso non è limitato a questa festività; essi vengono confezionati anche nelle altre maggiori solennità. A Cividale e Gorizia c'è la *gubana* di pasta sfoglia con ripieno, nei paesi allogeni, di lingua slovena, della val Natisone troviamo la *gubana* di pasta lievitata. In vari paesi infine usano, od usavano, pani dolci con ciccioli di maiale o d'oca<sup>1</sup>.

---

Dopo aver passato l'articolo alla tipografia mi sono giunte, tramite la dr.ssa N. Cantarutti, che sentitamente ringrazio, informazioni per altri paesi. L'uso di colorire le uova è sconosciuto a Paluzza (Carnia, zona montana); è noto nei seguenti paesi delle Prealpi: Pielungo, si tingono con carte di vari colori; a Toppo, si tingono con colori comperati; a Pinzano, si tingono con corteccia di orniello. L'uso di colorire le uova è pure noto nei seguenti paesi della pianura: Gradisca di Spilimbergo, si tingono con un'erba detta *panolis*, l'usanza è molto viva; S. Odorico al Tagliamento; Rodeano, si tingono con petali di fiori; Cisterna; Carpacco; si tingono con erbe, cipolla, edera, pezzi di stoffa; Baseglia di Spilimbergo, si tingono con fondi di caffè, cipolle, ortiche; Valeriano, si tingono con ortiche; Pravisodomini, si tingono con fiori, erbe, cipolla.

L'uso di giochi con le uova pasquali è sconosciuto a Paluzza (Carnia, zona montana); è pure sconosciuto a Pinzano (Prealpi); era noto, ma ora è scomparso, a Pielungo (Prealpi); è noto a Toppo (Prealpi) dove si colpiscono le uova con soldi. L'uso è ancora, più o meno, vivo, in

---

<sup>1</sup> G. Perusini-Antonini, Dolci friulani di Pasqua, in: «Ce fastu?» 26 (1950) 132.

pianura; a Gradisca di Spilimbergo si colpiscono le uova con soldi e la seconda festa di Pasqua si lanciano lungo i pendii erbosi; a S. Odorico si lanciano da un pendio od anche in aria; a Rodeano si fanno rotolare; a Cisterna si colpiscono con soldi; a Carpacco si lanciano dai pendii; a Baseglia di Spilimbergo si colpiscono con soldi; a Pravisdomini si scava una larga fossa a forma di uovo nel cui interno si fanno correre le uova, sia la fossa che il gioco prendono il nome di *vovera*; a Valeriano l'uso di giocare con le uova va perdendosi.

A Billerio l'uso di colorire le uova e di giocare con le stesse mi viene segnalato dall'amico O. Muzzolini; l'usanza dei giochi va però scomparendo.

I nuovi dati confermano l'esistenza di una zona positiva e di una zona negativa per le due usanze di colorire le uova e dei giochi. Gli stessi dati mettono in rilievo che l'uso dei giochi con le uova pasquali è in declino ed in qualche paese è scomparso; fatti già segnalati per Alnico e per Latisana<sup>1</sup>.

## Tradizioni gastronomiche d'Italia: dolci pasquali

Di *Bianca Maria Galanti*, Roma

In Italia è tradizione che nel giorno di Pasqua, ci sia in ogni casa, la caratteristica torta pasquale. La tradizione è talmente diffusa che si può dire che non ci sia regione che non abbia la sua torta tradizionale, detta comunemente, nell'Italia centro-meridionale, anche «pizza», come quella di Civitavecchia ed anche di Roma, nota anche come «ricresciuta».

Nella Liguria<sup>2</sup> è nota la «torta pasqualina», quello squisito dolce tradizionale che fece dire al poeta genovese Martin Piaggio: «Benedetta e ribenedetta quella manina che sa far bene una torta pasqualina.» È composta di verdura, latte cagliato o ricotta, il tutto racchiuso in molteplici sfoglie di pasta sottili come carta. Secondo la tradizione le sfoglie dovrebbero essere trentatrè come gli anni di Gesù, ma in pratica se ne mettono, per lo più, dieci o dodici. Nel Bergamasco il dolce tradizionale era una focaccia, detta «schissada», cioè schiacciata, «colombina» se ha l'uovo, «smeassa» (Valle Seriana superiore), o anche con termini locali «chissöla», fogassa» ecc.<sup>3</sup>. A Trieste e dintorni

<sup>1</sup> Morossi, op. cit. (nota 1 p. 144).

<sup>2</sup> P. Scotti, Tradizioni del ciclo pasquale nel folklore della Liguria occidentale, in: Atti del Congresso di Studi etnografici italiani (Napoli 1952) 584.

<sup>3</sup> A. Tiraboschi, Usi pasquali nel Bergamasco, in: Archivio per lo studio delle tradizioni popolari 1 (Palermo 1882) 445.